Pierogi z Grzybami

Ciasto pierogowe:
• 4 szklanki mąki
• 2 łyżeczki soli
• 2 łyżeczki oleju
• około 2 szklanek ciepłej wody
Farsz:
• 1 słoik litrowy suszonych grzybów
• 1 kg kiszonej kapusty
• 1 marchewka
• 1 pietruszka
• sól i pieprz
• 3 łyżki oliwy
• 3 cebule, pokrojone w kosteczkę

Przygotowanie:

- Grzyby opłukać, zalać zimną wodą i odstawić na 6 godzin lub na noc. Następnego dnia zagotować, dodać obraną marchewkę, pietruszkę i gotować aż będą miękkie. Pod koniec gotowania doprawić solą i pieprzem. Kapustę ugotować do miękkości z dodatkiem soli, dokładnie odcisnąć.
- Grzyby, marchewkę i pietruszkę odcedzić, zachowując wywar np. do zupy grzybowej. Bardzo dobrze odcisnąć z wody i razem z kapustą zmielić w maszynce do mięsa o bardzo dużych oczkach, ok 1 cm średnicy. Jeśli nie masz maszynki, grzyby i warzywa można drobno pokroić na desce.
- Na patelni na oliwie usmażyć cebule, dodać do farszu. Składniki farszu dobrze wyrobić, łącząc wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem.
- Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić w niej wgłębienie, dodać sól i olej. Stopniowo dodając ciepłą wodę wyrabiać ciasto, zagarniając mąkę do środka wgłębienia. Ciasto wyrabiać aż będzie miękkie i elastyczne, przez około 15 minut. Przykryć ściereczką. Nastawić wodę w garnku na gotowanie, posolić.
- Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować na placki. Małą szklanką wycinać kółeczka, na środek nakładać farsz, składać na pół i zlepiać brzegi w pierogi. Gotować do miękkości, przez około 3 - 5 minut. Można sprawdzić czy pierogi są już miękkie, odławiając jednego na łyżkę cedzakową i dotykając palcem. Podawać ze smażoną na oleju pokrojoną cebulą.

SKŁADNIKI:

- Ciasto:
- 1 ½ szklanki maki,
- 1 jajko,

- ok. 1 szklanki letniej wody,
- sól.
- Nadzienie:
- 400-500 g świeżych grzybów,
- 1 cebula,
- masło,
- śmietana,
- bułka tarta,
- sól i pieprz do smaku
    - **PRZYGOTOWANIE:**

    - Mąkę przesiać na stolnicę, dodać szczyptę soli, jajko, wyrobić ciasto powoli wlewając ciepłą wodę. Dobrze wyrobione ciasto powinno być elastyczne i dające się rozwałkować na cienki placek. Z ciasta wykrawać szklanką krążki, na środek których kłaść łyżeczką nadzienie. Brzegi pierogów zlepiać palcami. Aby mieć pewność, ze pierogi nie rozlepią się podczas gotowania, brzegi pierogów można smarować białkiem lub zwykłą wodą.
    - Sposób przygotowania nadzienia: cebulę obrać, opłukać, drobno pokroić. Pokrojoną cebulę zeszklić na maśle. Do cebuli wrzucić posiekane grzyby i smażyć razem do momentu odparowania płynu. Do grzybów można dodać bułkę tartą i po przestudzeniu farszu – jajko, doprawić do smaku solą i pieprzem.
    - Pierogi wkładać na wrzącą osolona wodę, przykryć. Kiedy wypłyną na wierzch, odkryć i gotować jeszcze około 5 minut. Ugotowane pierogi wyjmować łyżką cedzakową. Przed podaniem polać stopionym masłem lub śmietaną.
    - W ten sam sposób można przygotować pierogi z nadzieniem z suszonych grzybów (wcześniej trzeba je namoczyć i ugotować).

Podobnie jak bez barszczu kolacja wigilina nie może obyć się bez wigilijnych pierogów. W tym wpisie zajmiemy się ciastem, farsze będą później.

Sposobów na **ciasto na pierogi** jest kilka - można mieszać mąkę z wodą lub mlekiem, dodać jajko lub nie dodawać, można dodać trochę tłuszczu lub nie. Spotkałem się też z wersją : kefir zamiast mleka. Dzięki jajku ciasto jest twardsze, dzięki mleku bardziej puszyste itd, itp. Ale ponieważ rozprawiamy o Wigilii proponuję wersję minimalistyczną, czyli mąka, woda, szczypta soli. Żadnych części i produktów zwierzęcych. I tu uwaga: Polecam takie **ciasto pierogowe** też w innych terminach, nie tylko na Święta - jest dobre, dobrze się klei i nie rozpada. No ale do roboty.

Przepis na ciasto pierogowe

Składniki (na ok.50 sporych, większych niż zazwyczaj pierogów - foremka okrągła o średnicy ok. 11cm) : 1kg mąki, ok. 3szklanek wody, szczypta soli.

Mąke przez sitko wsypujemy do sporej miski, dodajemy szczyptę soli i gorącą wodę. Uwaga, ważne żeby woda (podobnie mleko, jeśli robimy wersję z mlekiem) była gorąca - ciasto wychodzi znacznie lepsze bo coś tam się w mące ścina. I druga uwaga: ponieważ woda jest gorąca należy uważać aby się nie poparzyć. Nie rozrobiona mąka z gorącą wodą ma złośliwą przypadłość przylepiania się do rąk a to nie jest przyjemne, oj nie. Dlatego we wstępnej fazie rozrabiamy ciasto narzędziem np. nożem albo drewnianą łyżką. Wodę, oczywiście wlewamy porcjami i patrzymy ile jej mąka przyjmie, jeśli przesadziliśmy z wodą dodajemy trochę mąki, jeśli ciasto jest zbyt suche dodajemy wodę. Gdy już można wyrabiać ciasto rękami ugniatamy je ok. 10 minut, tak aby było elastyczne i nie lepiło się do rąk. Wyrobione ciasto formujemy w kulę, odkładamy na bok i przykrywamy czystą szmatką aby nie wyschło (można też lekko oprószyć je mąką).

Po wyrobieniu i odłożeniu ciasta możemy się zająć wyrobem farszu. Kolejna uwaga: ciasto nie powinno leżeć dłużej niż godzinę bo przysycha, a niektóre farsze wymagają więcej czasu np. kapusta powinna się długo dusić więc lepiej farsz przygotować za wczasu.

Jak napisałem wcześniej, farszem do pierogów zajmiemy się w następnych odcinkach, teraz jeszcze kilka słów o lepieniu pierogów.

Jak lepić pierogi

Od kuli ciasta odrywamy kawałek wielkości średniej pięści i na uprzednio posypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy na placek grubości ok. 2mm. Zbyt cieńkie ciasto będzie się rwało, zbyt grube będzie nie dobre 2mm wydają się idealne. Teraz foremką (może być szklanka albo coś większego) wycinamy kółko, na środek łyżką lub widelcem nakładamy farsz, składamy kółko na pół i zalepiamy. Dobre ciasto powinno się skleić palcami, jeśli nie chce się dobrze lepić możemy je lekko skropić wodą i/lub zawinąć złączenie do środka. Można też łączenie poprzyciskać widelcem.

Gotowanie pierogów

Najłatwiejsza chyba czynność: surowe pierogi wrzucamy do osolonej, gotującej się wody (jeśli są delikatne to wkładajmy je na łyżce aby się nie rozpadły). Po wypłynięciu gotujemy jeszcze ok. 2,3 minut, po czy wyjmujemy łyżką durszlakową i układamy w jednej warstwie żeby się nie posklejały.

Przepis na farsz grzybowy jest dość prosty, jednak zacząć przygotowania musimy trochę wcześniej bo grzyby trzeba namoczyć (ponieważ mam na myśli pierogi wigilijne cały czas będzie mowa o grzybach suszonych)

Składniki:

- 10 dkg grzybów suszonych (najlepiej mieszanka różnych)
- 1 duża cebula
- sól, pieprz
- tłuszcz (olej lub masło)

Grzyby najpierw przepłuczmy pod bieżącą wodą żeby pozbyć się resztek piasku bo wodę z ich moczenia można będzie później wykorzystać (może w tym akurat przepisie jest to mniej istotne ale np. w farszu z kapusty i grzybów przyda nam się więcej takiej wody). Gdy grzyby są już czyste zalewamy je chłodną przegotowaną wodą. Moczymy ok. 2-3 godzin po czym gotujemy na małym ogniu ok. 15 minut (w tej samej wodzie), wyjmujemy łyżką cedzakową i kroimy na drobne kawałki. Cebulę pokrojoną również drobno podsmażamy na patelni na złoty kolor, wrzucamy grzyby, dolewamy 2-3 łyżki wody z grzybów, podduszamy aż do wygotowania wody i doprawiamy solą i pieprzem. Gotowe.

PS. W niektórych przepisach dodaje się do farszu jajko i bułkę tartą ale ja robie tak jak w powyższym przepisie i ... nie żałuję tego - jest prosto, smacznie, dobrze i bez zbędnych dodatków. Suszone grzyby mają to do siebie, że świetnie smakują z samą cebulą i pieprzem.

Pierogi z serem dla początkujących

Czas przygotowania: **70 minut**

Składniki

- Ciasto:
- 1 kg mąki
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli
- gorąca woda

- Farsz:
- 1 kg białego sera
- 3 żółtka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 cukier waniliowy podwójny
- cukier ilość wg własnego uznania
- Dodatkowo:
- śmietana gęsta 12%
- cukier
- cynamon

Smaczne pierożki dla wszystkich co je lubią:)

Etapy przygotowania

Zagnieść **ciasto**,rozwałkować ,wykrawać placki szklanką lub robić wałeczki jak na kopytka,kroić na kawałki i wałkować placuszki,lub wycinać większe kwadraty i zlepiać na ukos,podobnie jak uszka.
Ser zmielić,dodać cukier,cukier waniliowy,żółtka,mąkę ziemniaczaną,wyrobić farsz.
Nadziewać pierogi,zlepiać,gotować w dużej ilości lekko osolonej wody,z dodatkiem 1 łyżki oleju,2 minuty od wypłynięcia.
Ugotowane pierogi wyjąć łyżką cedzakową na **talerz**,śmietanę wymieszać z 1 łyżeczką cukru,polać pierogi i posypać cynamonem.
Smacznego
Uwaga:
Gdy zostanie nam **ciasta**,wkładamy do foliowego woreczka i zamrażamy,potem tylko wyjmujemy ,rozmrażamy,podsypujemy mąką i zużywamy.Tak samo robimy z serem.

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki (używam pasty flour lub polskiej mąki wrocławskiej)
- 1 szklanka gorącej wody *
- 1 jajko
- 3/4 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka oleju

Wszystkie składniki umieścić w misie robota i wyrobić (na najwolniejszych obrotach); można oczywiście metodą ręczną.

Ciasto rozwałkować, minimalnie podsypując mąką, na grubość około 2 mm. Wycinać z ciasta krążki, na nich układać czubatą łyżeczkę nadzienia, sklejać.